

DAFTAR PUSTAKA

- Agustini, T.W., Putra, D.A.P., Wijayanti, I. 2015. Pengaruh Penambahan Karagenan sebagai Stabilizer terhadap Karakteristik Otak-Otak Ikan Kurisi (*Nemipterus nematophorus*). Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan. 4(2):1-10
- Aminudin, N., Darmanto, YS., Anggo, AD. 2013. Pengaruh Asam Tanat, Sukrosa dan Sorbitol terhadap Kualitas Surimi Ikan Swangi (*Priacanthus tayenus*) Selama Penyimpanan Suhu -5°C. Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan. 2(2): 1-13
- Anonim. 2015. Cara Budidaya Ikan Betutu Sendiri. <http://carabudidayaikanlelenilamujair.blogspot.com/2015/08/cara-budidaya-ikan-betutu-sendiri.html>. Diakses pada tanggal 20 Maret 2017
- [AOAC] Analysis of the Assosiation of Official Analitical Chemist. 1995. Official Methods of Analysis of the Assosiation of Official Analitical Chemist. 14th Edition. Washington, D. C.
- As, Y. ,Nopianti, R., Lestari, S. 2015. Pemanfaatan Surimi Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*) dengan Penambahan Tepung Rumput Laut (*Kappaphycus alvarezii*) sebagai Bahan Baku Pempek. Jurnal Teknologi Hasil Perikanan. 4(2): 158-169
- Badan Pusat Statistik Kabupaten Pasaman. 2016. *Statistik Daerah Kecamatan Rao 2016*. Kabupaten Pasaman. Badan Pusat Statistik Kabupaten Pasaman.
- Balange AK, Benjakul S. 2009. Enhancement of gel strength of bigeye snapper (*Priacanthus tayenus*) surimi using oxidised phenolic compounds. Food Chemistry 113 : 61-70
- Baliwati, Y.F., Khomsan, A., dan Dwiriani, C.M. 2004. *Pengantar Pangan dan Gizi*. Institut Pertanian Bogor. Penebar Swadaya. 120 hal
- Bertak, J. A and Kahardian C. 1995. Surimi-Based Imitation Crab Characteristic Affected By Heating Method and End Point Temperature. Journal of Food Science. 60 (2): 292-296.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 1992. Syarat Mutu Surimi Beku. SNI 01-2693-1992. Jakarta: Departemen Perindustrian RI.
- .2006. Surimi Beku Bagian 1: Spesifikasi. SNI 01-2694.1-2006. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional (BSN).
- Candra. 2010. Penggunaan Hidrolisat Kitin dan Karaginan sebagai Cryoprotectant dalam Penyimpanan Surimi Beku Ikan Manyung (*Arius thalassinus*). [Tesis]. IPB. Bogor.
- Chaijan M, Benjakul S, Visessanguan, Fautsman C. 2004. Characteristic and Gel Properties of Muscle from Sardine (*Sardinella gibbosa*) and Mackerel (*Rastralliger kanarguta*) Caught in Thailand. Food Research International 37:1021-1030.

- Desrosier, N.W., 1988. *Teknologi Pengawetan Pangan*. Di dalam: M.Muljohardjo, Penerjemah. Jakarta: Universitas Indonesia Press.
- Fardiaz, S. 1993. *Analisis Mikrobiologi Pangan*. Raja Grafindo Persada. Jakarta. 306 hal
- FAO. 1992. Food and Agriculture Organization of United Nation. Content of Oyster Mushroom
- Hall GM, Ahmad NH. 1992. Surimi and fish minced product. In Hall GM (ed). Fish Processing and Technology. New York: Blackie Academic and Professional
- Hasani, M.S. 2010. Karakteristik Kimia Surimi Beku Ikan Nila (*Oreochromis Niloticus*) Dengan Penambahan Formula Cryoprotectant Berbasis Karagenan. [skripsi]. IPB. Bogor.
- Heruwati, E. S., Jovita. T. M., Siti. R dan Memen. S. 1995. Pengaruh Jenis Ikan dan Zat Penambah terhadap Elastisitas Surimi Ikan Air Tawar. Balai Penelitian Perikanan Laut. Jakarta.
- Hustiany, R. 2005. Karakteristik Produk Olahan Kerupuk dan Surimi dari Daging Ikan Patin (*Pangasius Sutchi*) Hasil Budidaya sebagai Sumber Protein Hewani. Media Gizi dan Keluarga. 29 (2): 66-74.
- Irianto, H. E., Soesilo, I. 2007. Dukungan Teknologi Penyediaan Produk Perikanan.[Seminar]. Seminar Nasional Hari pangan Sedunia 2007. Hlm: 1-20.
- Jamil, S.N.A. 2016. Pengaruh Penambahan Tepung Karagenan Terhadap Sifat Kimia Otak-Otak Ikan Gabus (*Ophiocephalus striatus*). Jurnal Ilmu Perikanan. 7(1): 12-21
- Keeton, J.T. 2001. Formed and Emulsion Product. In : Poultry Meat Processing. Alan. . R. S (edit). CRC Press. Boca Raton. 293-335
- [KKP] Kementerian Kelautan dan Perikanan. 2015. Statistik Kelautan dan Perikanan Tahun 2015. Jakarta : Kementerian Kelautan dan Perikanan.
- Koswara, S. 2009. Surimi dan Kamaboko. <http://www.ebookpangan.com>. Hlm 32, diakses tanggal 20 Januari 2018
- Kottelat, M.A.J. Whitten., S.N. Kartikasari dan S.Wirjoatmodjo, 1993. Ikan Air Tawar Indonesia bagian Barat dan Sulawesi. Periplus editions.
- Kurniawan, A. B., A.N. Al-Barri, dan Kusrahayu. 2012. Kadar Serat Kasar, Daya Ikat Air, dan Rendemen bakso ayam dengan Penambahan karagenan. Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan. 1(2): 24-27
- Lee, C.M. 1984. Surimi process technology. Journal Food Technology. 38 (11) : 69-80.
- MacDonald, G.A., Carvajal, P.A, Lanier, T.C. 2000. Stabilization of Protein in Surimi. Dalam: Park JW (ed). Surimi and Surimi Seafood. New York: Marcel Dekker Inc.

- Maryana, F. 2008. Penggunaan Kappa Karaginan Murni dari *Kappaphycus Alvarezii* sebagai *Cryoprotectant* pada Surimi Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*). [Skripsi]. IPB. Bogor
- Matsumoto, J.J., Noguchi, S.F.1992. Cryostabilization of Protein in Surimi. Di dalam : Surimi Technology. Lanier TC, Lee CM, editors. New York : Marcel Dekker
- Medina, J.R, Garrote RL. 2002. The Effect of Two Cryoprotectant Mixtures on Frozen Surubi surimi. Journal of Chemical Engineering. 19 (4): 419- 424
- Moeljanto. 1992. *Pengawetan dan Pengolahan Hasil Perikanan*. Jakarta: PT. Penebar Swadaya.
- Moniharapon, A. 2014. Teknologi Surimi Dan Produk Olahannya Surimi Technology *And It's Processing Product*. Majalah Biam. 10 (1): 16-30
- Montgomery, P.C. 2001. Design and Analysis of Eksperiments. Canada. Jhon Wiley & Sons.
- Muhibbudin, F.W. 2010. Karakteristik Fisika Kimia Surimi Dari Daging Lumat Ikan Hasil Tangkap Sampingan (HTS) Pukat Udang.[Skripsi]. IPB. Bogor
- Mulyono, D. 2001. *Budidaya Ikan Betutu*. Kanisius, Yogyakarta.
- Mustika, M. 2016. Optimasi Pencampuran Sari Jeruk Nipis (*Citrus aurantifolia*) dan Maltodekstrin terhadap Karakteristik Mutu Minuman Serbuk Mengkudu (*Morinda citrifolia*, L.). [Skripsi]. Universitas Andalas. Padang
- Nopianti, R., Huda, N., Ismail, N. 2011. A Review on the Loss of the Functional Properties of Proteins during Frozen Storage and the Improvement of Gel-Forming Properties of Surimi. American Journal of Food Technology. 6(1):19-30.
- Nurmiah, s., Syarif, R., Sukarno, Peranginangin, R., Nurtama, B. 2013. Aplikasi Response Surface Methodology Pada Optimalisasi Kondisi Proses Pengolahan Alkali Treated *Cottonii* (Atc). JPB Kelautan dan Perikanan. 8 (1) :9-22
- Nuryanti., Salimy., H. 2008. Metode Permukaan Respon dan Aplikasinya pada Optimasi Eksperimen Kimia. Risalah Lokakarya Komputerisasi dalam Sains dan Teknologi Nuklir:6-7 Agustus 2008 (373-391)
- Okada, M. 1992. History of surimi technology in Japan. Di dalam Lanier TC, Lee CM (eds.). Surimi Technology. Marcel Dekker Inc., New York. p 3-21.
- Park J.W, Morrissey M.T. 2000. Manufacturing of surimi from light muscle fish. Di dalam : Park JW, editor. Surimi dan Surimi Food. New York : Marcell Decker Inc.
- Park, J.W. 2005. Surimi Gel Color as Affected by Moisture content and Physical Conditions. Jurnal Food Science. 60 (1): 15-18.
- Peranginangin R, Wibowo S, Fawzya Y.N. 1999. *Teknologi Pengolahan Surimi*. Jakarta: Balai Penelitian Perikanan Laut.

- Peranginangin, R., Ellya, S., Muhamad, D. 2013. *Memproduksi Karaginan dari Rumput Laut*. Jakarta Timur. Penebar Swadaya. Hlm 1-76.
- Pipatsattayanuwong S., Park J.W., Morrissey M.T. 1995. Functional Properties and Shelf Life of Fresh Surimi from Pacific Whiting. *J.Food Sci.* 06(6): 1241-1244.
- Pomeranz, Y. 1991. *Functional Properties of Food Components*. San Diego : Academic Press Inc.
- Pratiwiningsih, TI. 2004. Kajian Sifat Fungsional, Mikrostruktur dan Pendugaan Umur Simpan Surimi Kering dari Ikan Marlin (*Makaira sp*) [Tesis]. Bogor: Sekolah Pascasarjana, Institut Pertanian Bogor.
- Purbowinanto, Y. 2003. *Seri Budidaya Perikanan Air Tawar Betutu (Oxyleotris marmorata)*. Bandung : Karya Putra Darwati.
- Razi, F. 2014. Teknik Budidaya Ikan Betutu (*Oxyleotris marmorata*). Pusat Penyuluhan Kelautan dan Perikanan. Badan Pengembangan SDM KP Kementerian Kelautan dan Perikanan.
- Saffle, RL and JW Galbreath. 1964. Quantitative determination of saltsoluble protein in various types of meat. *Food Technology*, December : 119-120.
- Santoso J, Trilaksani W, Nurjanah, Nurhayati T. 1997. Perbaikan Mutu Gel Ikan Mas (*Cyprinus carpio*) melalui Modifikasi Proses. Lembaga Penelitian Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Saraswati, D. 2015. Pengaruh Lama Penyimpanan Daging Sapi pada Refrigerator terhadap Angka lempeg Total (ALT) dan Keberadaan Bakteri *Escherishia coli*. *Jurnal Entropi*. Universitas Gorontalo. 10(1): 967-973
- Shaviklo GR. 2006. *Quality Assessment of Fish Protein Isolates Using Surimi Standard Methods*. Iran: Fisheries Training Programme. The United Nations University.
- Shahidi F.1994. *Seafood Proteins and Preparation of Protein Concentrates*. Di dalam: Shahidi F, Botta JR, editor. *Seafood : Chemistry, Processing Technology and Quality*. London: Blackie Academic & Professional.
- Silva JJ, Chamul R.S.2000. compotition of Marine and Freshwater Finfis and Shellfish Species and Their Products. Didalam Martin RE, Carter EP, Flick Jr Gj, Davis LM, Editors. *Marine and Freshwater Products Handbook*. Pennsylvania: Techomic Publication. Hlm 31-36
- Soesilo, D, Rinna, E. S and Indeswati, D. 2005. Peranan Sorbitol dalam Mempertahankan Kestabilan pH Saliva pada Proses Pencegahan Karies. Surabaya. *Majalah Kedokteran Gigi*. Universitas Airlangga. 38 (1): 25-28
- Subagio, A., Windrati, W. S., Witono, Y. 2003. Depelopment of Fuctional Protein from non-Oilseed Legumes as Food Additives, Processing of ITSF Seminar on Science and Technology, IndonesiamToray Science Foundation, pp.1-10

- Susilo, I. 2010. Pengaruh Penggunaan *Cryoprotectant* terhadap Kualitas Surimi Selama Penyimpanan Beku. Seminar Ilmiah. Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya. Surabaya. 22 Oktober 2010.
- Suzuki. T. 1981. Fish and Krill Protein Processing Technology. London: Applied Scence Publishing, Ltd.
- Wahyuni M. 1992. Sifat kimia dan Fungsional Ikan Hiu Lanyam (*Charcarinus limbatus*) serta Penggunaannya dalam Pembuatan Sosis [Tesis]. Program Pasca Sarjana, IPB.Bogor
- Warsito, H., Rindiani, dan Nurdyansyah, F. 2015. *Ilmu Bahan Makanan Dasar*. Nuha Medika. Yogyakarta. 1-292
- Wibowo, S. dan Yunizal, 1998. Penanganan ikan segar. Instalasi Perikanan Laut Slipi. Jakarta.
- Winarno, F.G. 1996. *Teknologi Pengolahan Rumput Laut*. Jakarta: Pustaka Sinar Harapan
- Winarno, F.G.2008. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama
- Wiraswanti, I. 2008. Pemanfaatan Karagenan dan Kitosan dalam Pembuatan Bakso Ikan Kurisi (*Nemipterus nematophorus*) pada Penyimpanan Suhu Dingin dan Beku. [skripsi]. IPB. Bogor
- Wulandhari, N., W., T. 2007. Optimasi Formulasi Sosis Berbahan Baku Surimi Ikan Patin (*Pangasius pangasius*) dengan Penambahan Karagenan (*Eucheuma sp.*) dan Susu Skim untuk Meningkatkan Mutu Sosis. [skripsi]. IPB. Bogor
- Yunizal, Suparno dan Nasran S. 1998. Usaha mengurangi kadar urea daging cucut mentah dengan perebusan menggunakan *superheated steam*. Lap. Penelitian Teknologi Perikanan. 28: 27-30.
- Zayas JF. 1997. *Functionality of Proteins in Food*. London: Springer.
- Zhou A, Benjakul S, Pan K, Gong J. Liu X. 2006. Cryoprotective Effect of Trehalose and Sodium Lactate on Tilapia (*Sarotherodon nilotica*) Surimi during Frozen Storage. Food Chemistry. 96: 96-103